



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

FORMATION

Connaissance des fromages de chèvre

Objectifs

Découvrir les fromages de chèvre à travers l'évaluation sensorielle et la découverte du contexte de production.

Programme

Découverte des fromages de chèvre

Acteurs de la filière et produits

La transformation fromagère caprine

Les bases de la transformation et les grands principes de la fabrication lactique

L'univers sensoriel des fromages de chèvre

Focus sur l'AOP Sainte-Maure de Touraine

Présentation de l'AOP, diversité et lien à l'origine

Visite d'une exploitation caprine fermière et d'un atelier d'affinage



5 au 7 octobre 2020 – Touraine (37)

Durée de la formation : 14 heures – Démarrage le 5/10 à 14h00, fin le 7/10 à 13h00

**500€
HT**

